



DE ZWAAN
BRASSERIE



GIN & TONIC

Huisgin Gins&Twins, Fever-Tree	14,00
Bulldog, Fever-Tree framboos, bosbes	14,00
Milanese, Fever-Tree Bulldog, Campari, limoen	14,00
Tanqueray (10), Fever-Tree limoen, citroenzeste	14,00
Botanist, Fever-Tree framboos, aardbei	14,00
Hendrick's, Fever-Tree komkommer	14,00
Bombay Sapphire, Fever-Tree limoen, citroen	13,00
Wissels Gin, Fever-Tree zeste limoen, steranijs	14,00
Marula, Fever-Tree pompelmoes, jeneverbes	14,00
Fryns Ginever, Fever-Tree limoen, citroen	14,00
Wilderen, Fever-Tree zoethout	14,00
Monkey 47, Fever-Tree sinaaszeste, roze peper	14,00
Gin Mare, Fever-Tree rozemarijn, pareltomaat	14,00
Buffel, Fever-Tree granaatappel, viooltje	15,00
Copperhead, Fever-Tree pompelmoes, pompelmoeszeste	16,00



GIN



Onze heerlijke huisgin Gins&Twins
bij u thuis of als origineel cadeau ?

BUBBLES & COCKTAILS

CHAMPAGNE

Louis Casters (Blanc de Blanc)	glas 12,00 / fles 75cl	60,00
Veuve Clicquot (Brut)	glas 15,00 / fles 75cl	75,00
Laurent-Perrier (Brut)	fles 75cl	75,00
Pol Roger (Brut)	fles 75cl	75,00
Moët & Chandon (Brut)	fles 75cl	75,00
Moët & Chandon (Rosé)	fles 75cl	85,00
Ruinart (Blanc de Blancs)	fles 75cl	105,00
Ruinart (Rosé)	fles 75cl	105,00
Dom Pérignon 2009 (Brut)	fles 75cl	195,00
Cuvée Carbon (Brut)	fles 75cl	250,00

CAVA

Sabor Brut	glas 6,50 / fles 75cl	30,00
MVSA Rosé	glas 6,50 / fles 75cl	30,00

FRANCIACORTA

Ca'del Bosco	fles 75cl	65,00
--------------	-----------	-------

COCKTAILS

Fryns Red Mojito (Fryns Red, citroen, limoen, munt)	12,00
Martini Extra Dry (wodka, Martini)	12,00
Negroni (Campari, Fryns Ginever, vermouth)	12,00
Lazy Red Cheeks (violet, wodka, framboos)	12,00
Moscow Mule (wodka, gemberbier, suikersiroop, limoen, munt)	14,00



APERERO

APERITIEVEN

Champagne van het huis	glas 12,00 / fles 75cl	60,00
Champagne Veuve Clicquot	glas 15,00 / fles 75cl	75,00
Cava (Brut / Rosé)	glas 6,50 / fles 75cl	30,00
Porto (Rood / Wit)		7,00
Campari		7,00
Campari Fruitsap / Tonic / Perrier		10,00
Sherry		7,00
Martini (Rood / Wit / Rosé)		7,00
Martini Royale (Wit / Rosé)		9,00
Martini Bellini		9,00
Aperol Spritz / Witte wijn		9,00
Limoncello Spritz		9,00
Ricard		8,00
Kirr		7,00
Kirr Royal		12,00
Pineau des Charentes (Wit)		8,00
Vodka Belvedere		9,00
Bacardi (Wit / Bruin)		9,00

ALCOHOLVRIJ

Fever-Tree Ginger Beer		4,00
Fever-Tree Ginger Beer met Crodino		8,00
Fever-Tree Ginger Beer met Appelsap		8,00
Crodino		5,00
Mojito alcoholvrij		8,00
Cocktail van het huis (grenadine, pompelmoes, citroen)		8,00
Fryns Spice (O.O)		9,00



BIEREN

VAN 'T VAT

Cristal Alken	25cl 2,80 / 33cl 3,00
Grimbergen Blond	33cl 4,00

“Bier van het Moment” 4,20

TRAPPISTEN

Westmalle (Extra)	33cl 4,20
Westmalle (Dubbel / Tripel)	33cl 4,50
Chimay (Blauw / Wit)	33cl 4,50
Orval	33cl 4,50
La Trappe (Tripel)	33cl 4,50
Rochefort (Tripel Extra)	33cl 5,00
Rochefort ¹⁰	33cl 5,50

OP FLES

Hoegaarden	25cl 2,70
Carlsberg	25cl 2,80
Kriek Mort Subite	25cl 3,00
Vedett	33cl 3,60
Ter Dolen Armand	33cl 4,20
Ter Dolen Blond	33cl 4,20
Tripel K.	33cl 4,20
Duvel	33cl 4,20
Omer	33cl 4,20
Karmeliet (Tripel)	33cl 4,20
St. Bernardus Abt 12	33cl 4,20
David	33cl 4,20
Geuze Boon	37,50cl 6,00

ALCOHOLVRIJ

Maes 0,0%	25cl 2,80
Carlsberg 0,0%	25cl 2,90



FRIS

WATERS

Vittel / San Pellegrino	^{25cl} 2,80 / ^{50cl} 4,80 / ^{1l} 9,00
Perrier	2,90

FRISDRANKEN

Coca-Cola (Regular / Light / Zero)	2,80
Fanta	2,80
Sprite	2,80
Schweppes Tonic	3,00
Schweppes Agrum	3,00
Gini	3,00
Lipton Ice Tea (Regular / Green)	3,00
Looza (Sinaas / Appel / Pompelmoes / Appel-Kers / Tomaat)	3,00
Tönisteiner (Orange / Citroen / Vruchtenkorf)	3,00
Fever-Tree Indian Tonic	4,00
Fever-Tree Mediterranean	4,00
Fever-Tree Elderflower	4,00
Pomton (Pompelmoes met Tonic)	6,00
Chocolademelk	2,80





WARM

WARME DRANKEN

Koffie / Decafeïne	3,00
Mokka	3,00
Dubbele Mokka (Doppio)	3,60
Cappuccino	3,10
Koffie verkeerd	3,10
Chocolademelk	3,00
Chochino	3,50
Kannetje verse thee	3,60

HARTVERWARMEND

Hasseltse koffie (Hasseltse jenever)	7,00
Franse koffie (Cognac/Grand Marnier)	9,00
Irish koffie (Whisky)	9,00
Italiaanse koffie (Amaretto)	9,00
Koffie De Zwaan (Advocaat)	9,00





WIJN

HUISWIJN

Wit (Chardonnay)

glas 5,00 / 1/4l 8,00
1/2l 17,00 / fles 75cl 26,00

Zoet Wit (Gros Manseng)

glas 5,00 / fles 75cl 26,00

Rosé (Grenache)

glas 5,00 / 1/4l 8,00
1/2l 17,00 / fles 75cl 26,00

Rood (Tempranillo)

glas 5,00 / 1/4l 8,00
1/2l 17,00 / fles 75cl 26,00

Zoet Rood (Grenat)

glas 7,5cl 5,00 / fles 50cl 30,00

ROSÉ WIJNEN

Côtes de Provence

- | | |
|--|-------|
| 01. Miraval - Côtes de Provence | 40,00 |
| 02. Whispering Angel - Caves D'Esclans | 50,00 |
| 03. Château de Selle Cru Classé - Dom. Ott | 65,00 |





WITTE WIJN

FRANKRIJK

Bourgogne

01. Bourgogne Blanc – “Les Belles Gouttes” 45,00
– Bohrmann
02. Pouilly- Fuissé – Château de Beauregard 60,00
– J. Burrier
03. Chablis – “Fourchaume” 1er Cru – La Chablisienne 60,00
04. Rully – “La Pucelle” 1er Cru – Dom. Jean Féry & Fils 65,00
05. Saint-Aubin – “En Remilly” 1er Cru – B. Bachelet 80,00
06. Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 80,00
– Vincent Morey
07. Chassagne-Montrachet – “Clos Devant” 85,00
– Dom. Lequin-Colin
08. Puligny-Montrachet – “Les Nosroyes” 90,00
– Dom. Jean Féry & Fils
09. Meursault – “Les Narvaux” - Dom. Jean Féry & Fils 90,00
10. Meursault – “Genevrières” 1er Cru 110,00
– Dom. Buisson-Battault


Beaujolais

11. Beaujolais Blanc Vieilles Vignes – Château Buffavent 35,00

Loire

12. Sancerre – “Les Pierris” – Dom. Roger Champault 50,00
13. Sancerre d’Antan Silex – Henri Bourgeois 75,00
14. Pouilly Fumé – Dom. Treuillet 50,00
15. Vin de France “Silex” – Dom. Didier Dagueneau 115,00

Bordeaux

16. Pessac-Léognan – Château Tour Léognan 50,00
 17. Saint-Julien - Château Talbot Caillou 70,00
 18. Graves – Château Carbonnieux Grand Cru Classé 75,00
- 



WITTE WIJN

FRANKRIJK

Elsace

19. Riesling Schlossberg Cuvée S. Catherine Grand Cru 80,00
– Domaine Weinbach

Côte du Rhône

20. Inopia – Rotem & Mounier Saouma 50,00
21. Condrieu – “Coteau de Chéry” – André Perret 85,00

ITALIË

Sardinië

22. Antonella Corda – Vermentino di Sardegna 40,00

Sicilië

23. Planeta “Chardonnay” 60,00

Friuli

24. Collio Sauvignon Blanc – Gradis’ciutta 40,00
25. Vie de Romans “Ciampagnis Vieris Chardonnay” 55,00

Toscane

26. Vistamare – Ca’ Marcanda - Gaja (Viognier, Vermentino) 60,00

Alto Adige

27. Löwengang “Chardonnay” – Alois Lageder 85,00

Umbria

28. Cervaro Della Sala – Antinori (Chardonnay, Grechetto) 90,00

Langhe

29. Rossj-Bass – Gaja (Chardonnay) 100,00
- 



WITTE WIJN

OOSTENRIJK

30. Wachau – Knoll – “Ried Kreutles” Smaragd 60,00
– Grüner Veltliner
31. Wachau – Alzinger – “Dürnsteiner” Smaragd 65,00
– Riesling

SPANJE

32. Vino de la Tierra de Castilla Y León 45,00
– Quintaluna de Ossian Verdejo

ARGENTINIË

33. Casablanca Valley 45,00
– Puramun “Reserva” Chardonnay

CHILI

34. Valle del Itata 35,00
– Clos des Fous “Locura 2” Itata Chardonnay


U.S.A.

35. Californië – Joel Gott 45,00
– Santa Barbara Chardonnay

ZUID-AFRIKA

36. Western Cape – Jean Daneel “Signature” 45,00
– Chenin Blanc

NIEUW-ZEELAND

37. Marlborough – Mahi – “Boundary Farm” 45,00
– Sauvignon Blanc
38. North Canterbury – Main Divide - Pinot Gris 40,00
- 



RODE WIJN

FRANKRIJK


Bourgogne

- 01. Mercurey – “Clos l’Eveque” 1er Cru – Dom. Belleville 60,00
- 02. Chambolle-Musigny – Dom. J. Confuron Cotetidot 85,00
- 03. Nuits-Saint-Georges 85,00
– “Les Busselots” 1er Cru – Dom. R. Chevillon
- 04. Pommard – “Les Croix Noires” 1er Cru 95,00
– Dom. De Courcel
- 05. Gevrey-Chambertin – “Les Parcellaires de Saulx” 105,00
- 06. Vosne-Romanée – Dom. Michel Gros 110,00

Bordeaux

- 07. Pomerol – Clos René 70,00
- 08. Saint-Estèphe – Château Phélan Ségur 75,00
- 09. Médoc – Château Branas Grand Poujeaux 70,00
- 10. Margaux – Château Desmirail Grand Cru Classé 75,00
- 11. Saint-Emilion 75,00
– Château Villemaurine Grand Cru Classé
- 12. Pauillac – Echo de Lynch Bages 80,00
- 13. Saint-Julien – Château Gloria 90,00
- 14. Saint-Julien – Clos du Marquis 95,00
- 15. Pauillac – Château Lynch Bages Grand Cru Classé 180,00

Côtes du Rhône

- 16. Vacqueyras – “Les Christins” – Famille Perrin 45,00
 - 17. Châteauneuf-du-Pape – “Les Sinards” 65,00
– Famille Perrin
 - 18. Châteauneuf-du-Pape – Château Beaucastel 125,00
- 

RODE WIJN

ITALIË

Piemonte

- | | |
|---|-------|
| 19. Barbera d'Alba - "Piani" - Pelissero | 50,00 |
| 20. Barolo - Rocche dei Manzoni | 70,00 |
| 21. Barolo - Castiglione | 75,00 |
| 22. Barbaresco - "Nubiola" - Pelissero | 75,00 |
| 23. Barbaresco - Canova Ciabot - Traversa | 80,00 |

Toscane

- | | |
|---|--------|
| 24. Chianti Classico DOCG
- Tenuta Tignanello Machese Antinori | 60,00 |
| 25. Chianti Classico DOCG - Fontodi | 60,00 |
| 26. Rosso di Montalcino - Le Potazzine | 60,00 |
| 27. Brunello di Montalcino - Poggio Alle Mura - Banfi | 85,00 |
| 28. Brunello di Montalcino - Annata
- Ciacci Piccolomini d'Aragona | 85,00 |
| 29. Promis - Ca'Marcanda GAJA | 60,00 |
| 30. Dròmos L'Altro - Tenuta Poggio Verrano | 65,00 |
| 31. Tenuta di Valgiano - Colline Lucchesi DOC | 105,00 |
| 32. Flacianello Della Pieve - Fontodi | 125,00 |
| 33. Tignanello - Antinori | 125,00 |
| 34. Ornellaia - Bolgheri Superiore | 210,00 |
| 35. Sassicaia - Tenuta San Guido | 260,00 |
| 36. Guido Alberto - Tenuta San Guido (MAGNUM) | 165,00 |

Veneto

- | | |
|--|-------|
| 37. Valpolicella Ripasso - "La Groletta" - Corte Giara | 40,00 |
| 38. Amarone della Valpolicella - Bonfanti | 70,00 |

Puglia

- | | |
|--|-------|
| 39. Primitivo di Manduria - "Zolla"
- Vigneti del Salento | 35,00 |
|--|-------|



RODE WIJN

SPANJE

- | | |
|--|-------|
| 40. Rioja – Roda “Reserva” – Bodegas Roda | 55,00 |
| 41. Rioja – Roda 1 “Reserva” – Bodegas Roda | 80,00 |
| 42. Jumalia – “18 Meses – Blue Label” – Juan Gil | 50,00 |
| 43. Jumalia – “Clio” – Bodegas del Nido | 80,00 |
| 44. Ribera del Duero – Aalto | 75,00 |

ARGENTINIË

- | | |
|--|-------|
| 45. Mendoza – Puramun “Reserva” Malbec | 45,00 |
|--|-------|

CHILI

- | | |
|--|-------|
| 46. Maipo Valley – Pura Fe “Cielo Claro” Carmenère | 45,00 |
| 47. Upper Maipo Valley | 75,00 |
| – Domus Aurea Cabernet Sauvignon | |

U.S.A.

- | | |
|---|-------|
| 48. Californië – Joel Gott ‘815’ Cabernet Sauvignon | 45,00 |
| – Joel Gott | |
- 

STERK

WHISKY

J&B	7,00
William Lawson's	7,00
Aberlour (12 jaar)	7,00
Old Pulteney (12 jaar)	7,00
Ardbeg (10 jaar, turf gestookt)	8,00
Higland Park (12 jaar)	8,00
Cardhu (12 jaar)	8,00
The Glenlivet (18 jaar)	9,00
Glenmorangie (10 jaar)	9,00
The Dalmore (15 jaar)	11,00

GRAPPA

Grappa Villa Prato Berta (wit / bruin)	8,00
Berta Elisi	12,00
Berta Casalotto (1986)	15,00

CALVADOS

Roger Groult Pays d'Auge (3 jaar)	7,00
Roger Groult Pays d'Auge (12 jaar)	9,00

COGNAC

Hennessy Very Special	7,00
'H' by Hine V.S.O.P.	9,00

RUM

Bacardi (wit / bruin)	8,00
Havana Club (bruin)	8,00
Appleton Estate (12 jaar)	9,00

DIGESTIEVEN

Grand Marnier	8,00
Averna	7,00
Jenever (Extra Smeets)	5,00
Limoncello	7,00
Amaretto Disaronno	7,00
Cointreau	8,00
Sambucca	7,00
Baileys	7,00
Armagnac	9,00
Eau de Vie de Poire	8,00
Jägermeister	6,00



TAPAS

TAPAS

Klein bordje Iberico (ham)	14,00
Groot bordje Iberico (ham)	22,00
Bruschetta - tomaat - mozzarella (1 stuk)	8,00
Bruschetta - tomaat - verse tonijn (1 stuk) (oosterse vinaigrette)	10,00
Bruschetta - gegrilde courgette - gepofte paprika - mascarpone (1 stuk)	8,00
Griekse pizza (zuidse groenten & feta)	8,00
Nobashi garnaal met krokant jasje (6 stuks) <i>huisbereid</i>	14,00
Oesters (3 stuks)	10,00
Oesters (6 stuks)	18,00
Gegratineerde oesters (3 stuks)	12,00
Gegratineerde oesters (6 stuks)	22,00
Calamares à la plancha met kruidenolie	15,00
Portie bitterballen (12 stuks)	8,00
Portie loempia's (12 stuks)	10,00



GERECHTEN

VOORGERECHTEN

Oesters (3 stuks)	10,00
Oesters (6 stuks)	18,00
Carpaccio van rund	15,00
Carpaccio van tonijn	15,00
Vitello tonnato	15,00
Sashimi van zalm	18,00
Sashimi van tonijn	20,00
Sashimi van zalm en tonijn	20,00
Vers gebakken ganzenlever met appeltjes	22,00
Kaaskroketten <i>huisbereid</i> met gefrituurde peterselie	1 stuk 7,00 2 stuks 14,00
Garnaalkroketten <i>huisbereid</i> met gefrituurde peterselie	1 stuk 8,00 2 stuks 16,00
Mix kaas- en garnaalkroket <i>huisbereid</i> met gefrituurde peterselie	15,00

HOOFDGERECHTEN

Carpaccio van rund	22,00
Carpaccio van tonijn	22,00
Vitello tonnato	22,00
Sashimi van zalm	26,00
Sashimi van tonijn	28,00
Sashimi van zalm en tonijn	28,00
Gebakken ganzenlever met appeltjes	33,00
Kaaskroketten <i>huisbereid</i> met gefrituurde peterselie, salade	17,00
Garnaalkroketten <i>huisbereid</i> met gefrituurde peterselie, salade	20,00
Mix kaas- en garnaalkroket <i>huisbereid</i> met gefrituurde peterselie en salade	18,00



SALADES

SALADES

Salade met tomaat, buffelmozzarella en rucola	18,00
Salade spek & appel	21,00
Caesar salade met kip (ansjovisdressing)	21,00
Italiaanse salade (scampi, parmaham, mozzarella)	23,00
Salade van 't huis (scampi, gerookte zalm, spek)	24,00
Salade met een gegrilde scampibrochette	26,00

SUPPLEMENTEN

Frietjes / Krokette / Puree	3,00
Pasta / Rijst	4,00

BIJGERECHTEN

Met onze keuze koude of warme bijgerechten
stel je zelf je gerecht samen.
Helemaal naar je eigen smaak en wensen.



SALADES

MOSSELEN 1,1 KG (seizoen)

Mosselen natuur	26,00
Mosselen look	26,00
Mosselen lookroom	26,00
Mosselen kruidenboter	26,00
Mosselen curry	26,00
Mosselen witte wijn	27,00

Onze mosselen worden geserveerd met brood of frietjes

VIS

Pasta scampi	26,00
Tomaat & Garnaal (carpaccio van Cœur de Bœuf tomaat en grijze garnalen gepeld in eigen keuken , met frietjes)	34,00
Sliptong Meunière (met salade en frietjes)	30,00
Tonijnsteak met verse pasta	34,00
Tonijnsteak (met salade, frietjes en béarnaise)	34,00
Gamba's met een huisbereide tartaar maat 6/8 (4 stuks met salade en frietjes)	35,00
Kabeljauwhaasje 'Royal' van 't Huis (zie krijtbord)	32,00

KIDS

Kinderspaghetti	7,00
Lange hamburger met frietjes	1 stuk 7,00 / 2 stuks 9,00
Balletjes in tomatensaus met puree	15,00
Kindervidé met frietjes	16,00
Kipfilet met appelmoes en frietjes	16,00
Kindersteak met appelmoes en frietjes (filet mignon)	21,00
Kinderstoofvlees met appelmoes en frietjes	16,00



VLEES

VLEES

Spaghetti bolognaise groot	15,00
Steak natuur (280gr.)	20,00
Filet Pur (Belgisch Wit/Blauw ± 280gr.)	29,00
Steak tartaar (zelf te bereiden)	18,00
Steak préparé (vers gemalen steak, keukenbereid)	19,00
Stoofvlees	17,00
Vidée	17,00
Balletjes in tomatensaus (varkens- & kalfsgehakt)	17,00
Souvlaki (met Griekse pasta en feta salade)	25,00
Kipfilet natuur	17,00
Tagliata De Zwaan (runds met zuiderse salade)	25,00

BIJGERECHTEN

Met onze keuze koude of warme bijgerechten
stel je zelf je gerecht samen.

Helemaal naar je eigen smaak en wensen.





EXTRA

BIJGERECHTEN

Krielaardappeltjes	3,00
Frietjes	3,00
Rozemarijnaardappeltjes	3,00
Puree	3,00
Kroketjes	3,00
Pasta	4,00
Rijst	4,00

KOUDE & WARME BIJGERECHTEN

Witloof met veldsla	3,50
Tomatensalade	3,50
Gemengd slaatje	2,50
Kropsla met vinaigrette	2,50
Salade met feta	4,50
Zuiders slaatje	4,00
Gewokte groentjes	5,00
Gebakken champignons	5,00

SAUZEN

Kruidenboter	2,50
Natuursaus	2,50
Peperroom / zwarte pepersaus	3,50
Champignon natuur / champignon room	5,00
Versgeklopte béarnaise	5,00
Van 't huis (peperroom + gebakken champignons)	6,00
Pizzaiola	4,00





DESSERTS

KINDERIJSJES

Pinokkio (vanille-ijs met parels)	5,00
Zwarte Piet (vanille-ijs met warme chocoladesaus)	6,50

NAGERECHTEN

Huisbereide crème brûlée	8,00
Moelleux chocolat	13,00
Chocolademousse	9,00
Café glacé (1 bol vanille-ijs, mokka-ijs, Baileys, verse slagroom)	9,00
Tiramisu met speculaas	8,00
Sabayon met krieckenbier (vanaf 2 pers.)	per pers. 9,00
Ananasbeignets (met vanille-ijs en vanillesaus)	9,00

COUPES

Coupe vanille	7,00
Dame Blanche (3 bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus)	8,00
Kleine Dame Blanche (2 bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus)	6,50
Citroensorbet	8,00

PANNENKOEKEN (14u30-17u00 / enkel op zondag)

Klassiek	1 stuk 3,50
(siroop, bruine of witte suiker)	2 stuks 6,50
Met ijs	2 stuks 9,00
Met ijs en chocoladesaus	2 stuks 9,50





LITTLE RULES

OPENINGSUREN

CAFE woensdag, donderdag van 11u tot 23u

KEUKEN van 11u30 tot 14u30 & van 17u tot 21u30

CAFE vrijdag van 11u tot 24u

KEUKEN van 11u30 tot 14u30 & van 17u tot 21u30

CAFE zaterdag van 15u30 tot 24u

KEUKEN van 17u tot 21u30

CAFE zondag van 11u tot 23u

KEUKEN van 11u30 tot 14u30 & van 17u tot 21u30

**Vanaf 8 personen:
maximaal 4 verschillende gerechten,**

1 tafel = 1 rekening.

Laatste rondje 30 minuten voor sluitingstijd.



OP ZOEK NAAR EEN ORIGINEEL CADEAU?



Een cadeaubon van De Zwaan is altijd een goed idee!
Jij bepaalt zelf de waarde van de cadeaubon.

Bestel je cadeaubon bij David of mail david.jossa@telenet.be

Kiezelstraat 136 — Godsheide (Hasselt)
T. +32 (0)11 23 32 66 — www.zwaan-hasselt.be

Volg ons op Facebook